



## 松竹映画「武士の献立」撮影に 京調校が全面協力!!

このたび、12月14日公開の松竹映画「武士の献立」に本校が全面協力し、出演者への料理指導や劇中に出てくる料理調製を今西先生、佐藤先生が担当されました。

この映画は実在した金沢、加賀藩に仕える料理侍の舟木安信とその妻お春を描いたもので、劇中には多くの料理と調理シーンが出てまいります。

2013年1月より主演の上戸彩さん、高良健吾さんへの料理指導が始まり、撮影は3月より約1か月半をかけ、無事終了することができました。

料理稽古では、主演のお二人は先生方のご指導の下、本物の料理人でさえ使用したことがない非常に大きな菜切り包丁で野菜を切る練習や、魚の三枚おろしの仕方、刺身包丁の扱い方など、熱心に練習され、劇中では数々の場面でその成果を披露されています。

また、本校から今西先生と学生14名がエキストラとして出演し、カツラや着物と馴れない姿のなか、様々な調理シーンを演じられています。加えて先生方が調製された料理は、劇中はもちろん、リハーサル等でも出演者の皆さんに喜んで召しあがっていたそうです。

映画のストーリー自体はもちろん、数々の料理、調理シーンや学生エキストラの活躍など、見所いっぱい作品ですので、多くの皆様にご覧いただければ幸いです。



「武士の献立」  
12月14日全国ロードショー

藩に仕え、主君とその家族の食事をまかなう役割を担うことから「包丁侍」と呼ばれた武士の家に嫁いだ娘が、夫や家族と絆を深めていく姿を描くヒューマンドラマ。

## トックドール京滋予選コンクールでみごと優勝!!



これは「コンクール」に関してのことだけではなく、日頃の業務に関しても同じ気持ちで取り組み、自身のモチベーション向上が、学生のモチベーション向上へと繋がるように、日々邁進していきます。

料理作成に当たり、メニュー構成や作業工程、味のバランスなど多くの課題や難点はありましたが、経験することにより、多くのことを学べたように感じます。その一つひとつを大切に、今以上に高い技術や知識を身に付けていきたいと思えます。



菟場 友紀さん  
勤務先/京都調理師専門学校  
2005年度 京調校・調理師科卒業



学校長のあいさつ



学校法人 大和学園 理事長  
京都調理師専門学校 学校長

田中 誠二

## 「和食」がユネスコの無形文化遺産に。 新たな着想で、わが国の食文化の 伝統を継承する「人づくり」。

同窓生の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。私は、故田中幸雄前学校長の逝去に伴い、2013年8月1日、本校の学校長に就任いたしました。前学校長の「人づくりに対する情熱」を遺志としてしっかりと受け継ぎ、ホスピタリティ産業の将来を担う人材育成に向けた職業教育に邁進する所存でございます。

さて、「このたび「和食」が、ユネスコの無形文化遺産に登録されることとなりました。このことにより、食の安心・安全・健康増進の面からみならず、国内外におけるわが国の食文化の普及促進や、フードサービス分野で観光立国日本を支えるといった調理師の社会的使命に、今まで以上に期待が高まるでしょう。

くわえて、2020年の東京オリンピックの開催が決定し、今後は世界の人々が日本に注目する予想され、わが国の優れた食文化を世界中にアピールするチャンスが到来するものと思われれます。

このような状況の中、本校では高度な専門知識・技能のみならず、ホスピタリティ・マインドと人間的魅力を兼ね備え、他の専門職種と連携しながら課題解決ができる「中核的専門人材」を育成するため、理論と実践を密接に関連づけた運動型授業を展開しています。

また、ハンズオン・トレーニング主体の調理実習や実践力を習得するミニコミュニケーション実習、そして衛生栄養の実務知識を身につける実習と連動した座学授業等、職業型実学教育を力強く実践しております。これからは、本校はその存在価値や意義を大いに高め、新たな着想で、わが国の食文化の伝統を継承する「人づくり」に、全力で取り組んで参ります。

さらに、本校のキャンパスの拡充構想等も新たに立ち上がり、学園は将来における持続可能な発展に向けて、まさに大きな一歩を踏み出しております。

同窓生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸をお祈りするとともに、今後母校の発展と成長に期待とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

### 学校長代行のあいさつ



京都調理師専門学校  
学校長代行

仲田 雅博

卒業後に役立つ応用力習得のため、産業界や企業、関係団体との連携による職業型実学教育を推進

同窓生の皆様におかれましては、ますますご活躍のことと存じます。私は、2013年8月1日、本校の学校長代行に就任いたしました。調理師養成にあたるのは10年ぶりですが、日々の授業を卒業後に役立つ実践力と応用力を習得するものにするため、日々の教育はもとより、産業界や企業関係団体との連携による授業や学外実習を充実させるなど、本校独自の職業型実学教育の推進に努める所存でございます。

また私は、大和学園ホスピタリティ産業振興センター長も兼務しており、コンサルティングや企業大学への講師派遣等を通じて、調理分野をはじめとするホスピタリティ産業界の発展に寄与することで、調理師の活躍するフィールドの活性化に貢献したいと思っております。

最後になりましたが、同窓生の皆様におかれましては、今後ますますのご活躍とご多幸を心よりお祈り申し上げますとともに、母校に対して、より一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

### 同窓会会長のあいさつ



京都調理師専門学校  
同窓会会長

中嶋 茂

OB・OGサイトのSNSを活用し、同窓会ネットワークの拡大を

同窓生の皆様におかれましては、日々ご活躍のこととお慶び申し上げます。

まずはこの同窓会報でもお知らせしておりますが、6月21日に故田中幸雄前学校長が逝去されました。突然の訃報ゆえ何とも無念でなりません。同窓生の皆様方とともに、謹んで哀悼をお祈りさせていただきます。

さて同窓会には、今年度も約260名の新会員をお迎えいたしました。会員の皆様方同士が気軽に交流できるコミュニケーションとして同窓会をご利用いただけるよう、大和学園HPのOB・OGサイトにおいて、掲示板や求人情報の掲載のみならず、「フェイスブック」や「公式ツイッター」といったSNSツールが準備されています。ぜひ皆様方にご活用いただき、同窓会ネットワークの拡大と、卒業生としてのプライドの醸成につなげていただければと存じます。

未筆となりますが、同窓生の皆様方ますますのご健勝とご多幸を心から祈り申し上げます。ご多幸を心から祈り申し上げます。

## 2013年度 同窓会紙上総会

### ● 2012年度事業報告

- 1.会報の発行**  
2012年度の会報は、京都製菓技術専門学校と合同作成で第40号となり、2012年10月下旬に発行し、会員に送付しました。主な内容は「同窓生の受賞報告」「同窓生紹介」「同窓会ホームページのご案内」「ツイッター、フェイスブックのご案内」「日本フランス料理組合被災地復興支援」などです。
- 2.総会の開催**  
2012年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会としました。主な内容は以下の通りです。「2011年度事業報告」「2011年度決算報告」「2012年度事業計画(案)」「2012年度収支予算(案)」「同窓会役員改選(案)」「同窓会創立45周年記念事業(案)」
- 3.長期計画事業基金の積立**  
2012年度予算より、800,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

### ● 2012年度 決算報告

区分/項目	費目	予算額	執行額
収入	会費	2,328,000	2,320,000
	販売収入	0	0
	雑収入	300	260
	前年度繰越	224,394	224,394
計		2,552,694	2,544,654
支出	総会費	0	0
	行事費	1,495,375	1,559,707
	会費費	32,000	13,716
	慶弔費	0	0
	事務諸費	12,000	33,360
	積立金	800,000	800,000
次年度繰越	213,319	137,871	
計		2,552,694	2,544,654

### ● 長期計画事業基金

区分/項目	金額
2012年度期首	10,599,258
2012年度積立金	800,000
利息	1,660
2012年度期末	11,400,918

### ● 2013年度事業計画(案)

- 1.会報の発行**  
2013年度の会報は、従来までの京都製菓技術専門学校との合同作成から単独作成に変更して、第41号として2013年8月下旬に発行し、会員に送付いたします。
- 2.総会の開催**  
2013年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会といたします。主な内容は「2012年度事業報告」「2012年度決算報告」「2013年度事業計画(案)」「2013年度収支予算(案)」です。
- 3.長期計画事業基金の積立**  
2013年度予算より、300,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

### ● 2013年度 収支予算(案)

区分/項目	費目	前年度	本年度
収入	会費	2,328,000	2,104,000
	販売収入	0	0
	雑収入	300	300
	前年度繰越	224,394	137,871
計		2,552,694	2,242,171
支出	総会費	0	0
	行事費	1,495,375	1,597,820
	会費費	32,000	30,000
	慶弔費	0	10,000
	事務諸費	12,000	39,500
	積立金	800,000	300,000
次年度繰越	213,319	264,851	
計		2,552,694	2,242,171

本年度は本紙において紙上総会を開催することとし、ここに案件掲載いたします。2013年度の事業計画(案)および収支予算(案)についてご意見のある方は、同封のハガキにて同窓会事務局へご一報ください。なお、ハガキの返信のない場合は、ご一任くださったものとさせていただきます。

同窓会事務局よりお知らせ

## 訃報

学校法人 大和学園 前理事長の田中 幸雄先生が、かねてより病氣療養中のところ、6月21日、58歳にて永眠されました。謹んでご冥福をお祈りいたします。なお、7月11日に執り行われました学園葬に、同窓会より供花をお送りさせていただいております。

## 同窓会事務局からのお願い

同窓生のなかには、引っ越しなどにより住所不明で連絡の取れない方がたくさんいらっしゃいます。皆様のお知り合いのなかで「卒業後、住所変更をされた」などの理由から、同窓会報が届いていない方がいらっしゃいましたら、ご本人様より一度同窓会事務局(075-821-0681)へご連絡くださいますようお願いいただければ幸いです。



# 京都市立洛中小学校の食育講習会を行いました!!



## 「地域貢献 京都市立洛中小学校 親子料理教室の実施について」

2013年1月26日(土)、京都市立洛中小学校、親子料理教室を実施しました。これは京都調理師専門学校の地域貢献の一環として開催しており、今回で6年目となります。

昨年と同様、だしの美味しさを楽しめるメニューを講習したいとの要望を受け、「プリの照り焼き、具たくさんのおから、煎り豆ご飯、沢煮椀、サイダーゼリー」を実習しました。

当日は親子で合計30名もの参加者があり、賑やかに楽しく作業しました。参加者には小学1年生を始めとした低学年も多く、煮干しの頭を取り除いてもらったり、簡単な切り物をしてもらったりしました。

また、おからや沢煮椀の調味料については、調味料の量については敢えてレシピ記載せず、子供達の判断で味付けをすることにしました。このことにより、味見を積極的に行い、より材料と向き合えたのではないかと思います。

とりわけ、おからや沢煮椀では、野菜が軟らかくならないと味付けが出来ないことを説明し、子供達は玉葱や人参などを食べて軟らかさを確認しました。

プリの照り焼きもフライパンで焼き、プリの焼き色と火通しを確認し、タレの量も子供達で加減して加えることにしました。

サイダーゼリーはシロップ液がゼラチンで凝固する様子、サイダーを静かに加えないと泡が吹き出してしまうことなど、目を輝かせて実習しました。

料理の出来上がりによって多少の差はあってもそれぞれに美味しく、子供達からは絶賛の声が上がり、とても楽しい講習会となりました。

みんなで料理を作る楽しさ、仲良く会話しながらの食事、これまでとは異なった新しい作り方を学ぶ楽しさ等、とても有意義な親子料理教室となりました。

参加した小学生がやがて大人になっても、料理作りの楽しさを忘れず、食事を楽しめるようになって欲しいですね。



秋山 静香さん  
2012年度 京調校・京料理上級科卒業

## グルメピック2013で文部科学大臣賞(日本料理部門)受賞!

2013年2月26日、27日の2日間にわたり、東京で第28回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会が開催され、本校2012年度卒業生の秋山静香さん(在学時:京料理上級科)が、みごと文部科学大臣賞を受賞しました。この大会では、全国の調理師養成施設から地区大会を勝ち抜いた145名が集結し、日本料理、西洋料理、中国料理の3分野で腕を競い合いました。「春の訪れ」というテーマで作られたこの作品は、蕪などの冬の食材と、筍や一寸豆などの春の食材を組み合わせ、冬から春

への季節のうつろいを表現しています。表彰式で自分の名前が呼ばれた時のことを「一瞬、自分のこととは思えなくて、唖然としてしまいました。表彰台の上でやっと実感がわいてきて、号泣してしまいました」と振り返る秋山さん。現在は社会人1年生としてがんばっております。今後の活躍も期待しています。



大和学園の情報誌  
**クラブ・ドランジュ**  
購読のご案内

- 内容: 母校講師によるお料理とお菓子 今月の家庭料理12品目 エッセイ 京都のグルメ情報 他
- 形態: A4サイズ フルカラー 全26ページ
- 購読料: 1,060円/冊(送料込み) ※年間購読の場合は特典あり
- 発行: 毎月1回
- 申込: 同封のハガキよりお申込みください

お菓子とパンの通信教育  
2014年4月入学生申込受付中!!

お菓子とパンの専門技術を学んで、  
ステップアップ!!

- 洋菓子・パン・和菓子の基本をプロから学べる
- 自宅レポートと最短30日のスクーリング学習で 国家資格「製菓衛生師」受験資格が取得できる。
- 教育訓練給付金制度対象講座

大和学園卒業生は  
入学金免除!!

厚生労働大臣指定製菓衛生師養成施設  
京都製菓技術専門学校  
製菓技術科通信教育部

申込締切: 2014年3月28日(金)

料理とお菓子の作品展  
第46回  
**味舞祭**  
グルメフェスタ

学生たちがこれまで学んできた成果を披露する卒業作品展です。またカフェやグルメコーナーもオープンしますので、ぜひお越しください。

2014年2月1日(土) 入場無料

開催時間 10:00~16:00 (時間内はいつでも何重でも入場できます!)

開催場所 京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校



同・窓・生・紹・介 京都調理師専門学校の卒業生のお店を紹介いたします。

京都と富山で約10年間の修業を経て、伏見さんがお店を開いたのは2013年9月。それは神戸の街中にまるで隠れ家のように佇む小料理屋です。「まだ勉強不足でも、とりあえず旗揚げしてみよう。地元の神戸で周囲の助けも借りながらお店を作りたい」と考えたそうです。料理をさつと出せるカウンターと小上がりが一室という小さなお店は、ご夫婦二人で切り盛りするのにはちょうどよいサイズ。お品書きは毎日奥さまが一つひとつ丁寧に書いています。「和食の原点は、やはり母の味。日本人の感性に響くものを作りたい」という伏見さんが、絶対に食べてほしいのは「ポテトサラダ」だそう。京都での修業時代には、大将の背中を見ながら、その人柄にお客様が集まっていくことを教えてもらいました。「おいしい料理を出す」とはもちろんですがお店の一番の魅力は、やっぱり僕たち二人の雰囲気。ちょっと愚痴でもこぼしに、僕たちの顔を見に来てほしいです。みんなが帰って来なくなるような笑い声の絶えないお店を作りたいです」と話されています。



**華美 (はなび)**  
店主 伏見智和さん  
(2001年度調理師科卒業)

京都と富山で約10年間の修業を経て、伏見さんがお店を開いたのは2013年9月。それは神戸の街中にまるで隠れ家のように佇む小料理屋です。「まだ勉強不足でも、とりあえず旗揚げしてみよう。地元の神戸で周囲の助けも借りながらお店を作りたい」と考えたそうです。料理をさつと出せるカウンターと小上がりが一室という小さなお店は、ご夫婦二人で切り盛りするのにはちょうどよいサイズ。お品書きは毎日奥さまが一つひとつ丁寧に書いています。「和食の原点は、やはり母の味。日本人の感性に響くものを作りたい」という伏見さんが、絶対に食べてほしいのは「ポテトサラダ」だそう。京都での修業時代には、大将の背中を見ながら、その人柄にお客様が集まっていくことを教えてもらいました。「おいしい料理を出す」とはもちろんですがお店の一番の魅力は、やっぱり僕たち二人の雰囲気。ちょっと愚痴でもこぼしに、僕たちの顔を見に来てほしいです。みんなが帰って来なくなるような笑い声の絶えないお店を作りたいです」と話されています。



**華美 (はなび)**  
兵庫県神戸市中央区下山手通2-5-13  
潮川ビル1階  
TEL. 078-599-8123

オープンからまもなく10年となるこのお店は、イタリア語で食堂を意味する「オステリア」とフランス語の地名「バスティール」を合わせた店名の通り、フレンチ×イタリアンの発想から生まれる多彩なメニューが人気のお店です。30歳での開業を目標に修業を積んできた山本さんが、このお店を開いたのは28歳のとき。小規模で好立地、という物件(現店)との出会いがあったの決断でした。山本さんは、卒業後4年間のフランス料理の修業を経て渡欧。カンヌで1年、スイスのイタリア国境で半年、料理人として働きました。そのような経験から、フレンチとイタリアンが混在している南欧の、現地の日常を再現するのがこのお店のテーマ。「フレンチとイタリアンの垣根をこえて、美味を堪能したくのがテーマです」と山本さん。2009年には姉妹店である「カフェバスター」を開業。「在学中のピストロ口でのアルバイトや学校での実習で培った基礎基本が土台となり、厳しい修業を乗り越えることができました。現在も料理界や母校の教壇に立つ同級生からも刺激を受け、美味を追求するモチベーションになっています」と語っておられました。



**Osteria Bastille**  
(オステリアバスティール)  
オーナーシェフ 山本知さん  
(1994年度上級調理師科卒業)



**osteria Bastille**  
(オステリアバスティール)  
京都府京都市中京区錦葉師島丸東入ル  
北堀一蓮社町310メゾン高見1F  
TEL.075-222-0788

「まんざら」を始めとする直営10店舗を経営する株式会社ステップ。京都で学生時代を過ごした方なら、だれもが一度は「まんざら」の名前を聞いたことがあるのではないのでしょうか。その会社を経営するのは、36年前の卒業生の木下博史さん。本校入学前から「いつかは自分の店を」という思いがあり、その夢を叶えるべく木下さんは、在学中も懸命に学んだそうです。卒業時には、当時京都には少数だった本格フレンチレストランに就職された木下さん。ところが入店1カ月で交通事故に遭い、退職を余儀なくされました。その後9年間はカフェや焼肉レストランで働きました。木下さんは当時のことを「あのときフレンチの修業を続けていたら、今のまんざらや多店舗展開はなかったと思います。」と振り返ります。当時の勤務先である焼肉レストランのオーナーから店を任せられて経営に関する知識や人脈を得ることができたとのこと。それがきっかけとなり1998年の西宮「まんざら」開店につながったと話します。「人生の分岐点は、どこにあるかわかりません。失望と希望も表裏一体です。常に前を向いていた。チャンスは訪れます。」と話してくださいました。また、休日も休日も食べ歩きに費やされるなど、24時間365日「店と料理のことを考えたい」と話して下されました。



**株式会社 ステップ**  
代表取締役 木下博史さん  
(1976年度調理師科卒業)



**株式会社 ステップ**  
京都府京都市中京区  
三条通東洞院東入ル曼屋町47-3  
TEL.075-254-6727

「レストランよりも食堂でありたい」そんな思いを込めて、増田さんが2013年9月にオープンしたのは、フランスの家庭料理が気軽に味わえるお店。広いカウンターを設けているのは、お客様の顔を見て話しながら、その時の気分に応じて合う料理をサービスできるから。食堂と呼ぶにふさわしい、人の温かみを感じられるお店が理想です。「一品だけでも食べに来られるように」とメニューは自由に選べるアラカルトで用意しています。フランス料理の道に進んだのは、名店「ベルクール」との出会いがきっかけでした。卒業後、ベルクールで約3年間修業し、その後は興味のあった豚肉料理を東京南青山の「ローブリュー」で5年間、学びました。お店を開くうえで大切なのは、他店にないものが一つでもあるかどうかという増田さん。お店のおすめは来年から登場する予定の、1年半かけて仕込んだ自家製の生ハムソーセージなど豚肉加工品です。ひと手間もふた手間もかけて作る、京都ではここでしか食べられないフランス料理の味を、今後少しずつ広めていきたいそうです。



**La Petite Scène**  
(ラプチセヌ)  
店主 増田太郎さん  
(2000年度上級調理師科卒業)



**La Petite Scène**  
(ラプチセヌ)  
京都府京都市左京区古川町筋に王門下ル  
東門前町519-3角谷マンション1階  
TEL. 075-771-0855

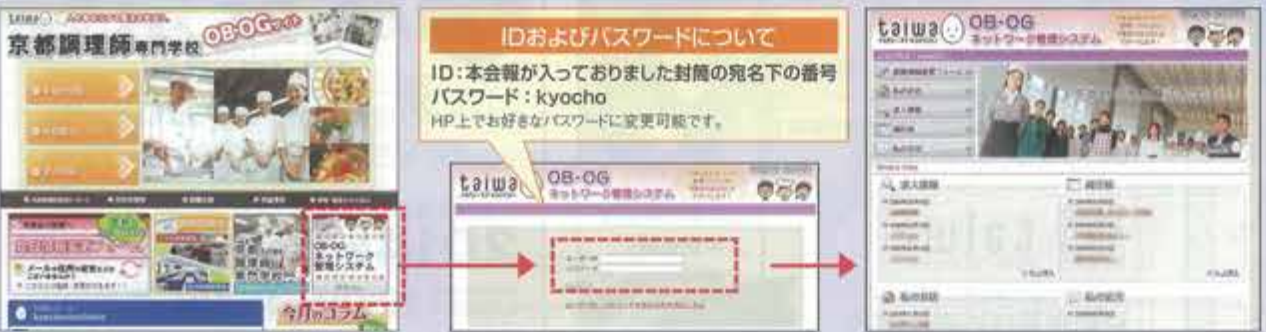
**同窓会ホームページのご案内**

京都調理師専門学校同窓生専用のサイトです。ここでは「再就職エントリー」「求人情報」はもちろんのこと、「同窓生のお店紹介」「同窓生の近況」「掲示板」など同窓生間の情報共有・情報交換の場としてもご利用ください。

●京都調理師専門学校同窓会HPアドレス：  
<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai>

京都調理師専門学校 同窓会HP

IDおよびパスワードについて  
ID:本会報が入っており封筒の宛名下の番号  
パスワード:kyochu  
HP上でも好きなパスワードに変更可能です。



**twitter facebook**

フェイスブックにて京都調理師専門学校同窓会ページを公開中です。また就職部「公式ツイッター」も更新中です。フェイスブック、ツイッターでは中途求人情報やOB-OGのみなさんの近況などを中心に業界関連情報をお届けしています。

京都調理師専門学校

twitter kyochoshushoku

facebook  
京都調理師専門学校同窓会フェイスブック